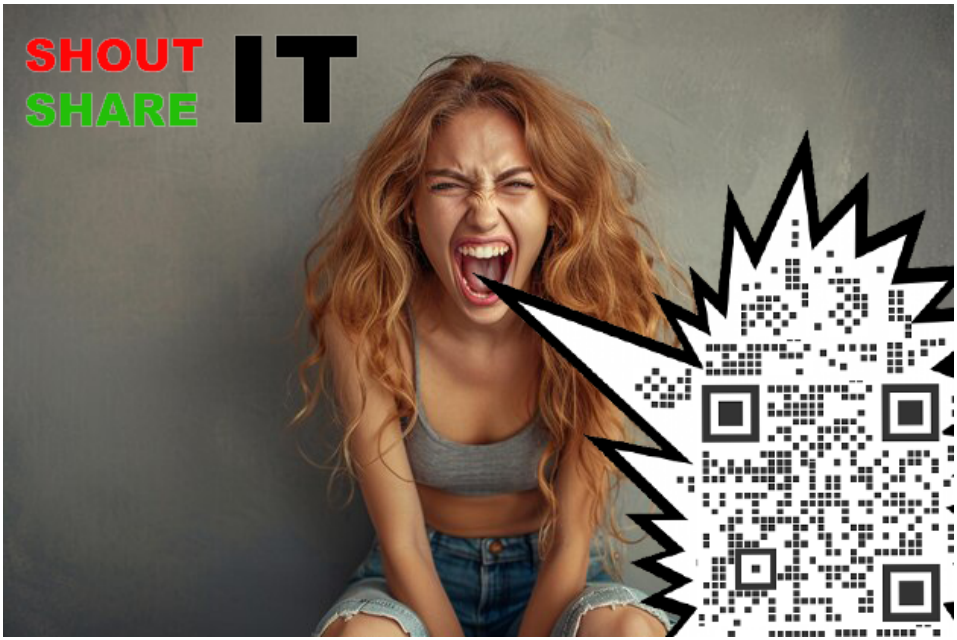
АСТ
издательство

быстро, вкусно, просто

Домашнее консервирование

Рецепты, проверенные временем


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Для любителей консервирования здесь собраны лучшие и популярные рецепты. Воспользовавшись ими, каждая хозяйка сможет поймать лето в банку и накормить домашних вкусными компотами, хрустящими огурчиками, солеными грибочками и другими разносолами.

Для широкого круга читателей.

- Домашнее консервирование. Рецепты, проверенные временем
  - ЛЕТО В БАНКЕ
    - ■
  - ОГУРЦЫ
    - Огурцы консервированные
      - ■
    - Огурцы консервированные резаные
      - ■
    - Огурцы консервированные без стерилизации
      - ■
    - Огурцы квашеные стерилизованные
      - ■
    - Огурцы малосольные пастеризованные
      - ■
    - Огурцы соленые хрустящие
      - ■
    - Огурцы пикантные
      - ■
    - Огурцы консервированные домашние
      - ■
  - КАБАЧКИ
    - Кабачки консервированные
      - ■
    - Кабачки резаные с фаршем в томатном соусе
      - ■
    - Кабачки кусочками обжаренные
      - ■
    - Кабачки, фаршированные овощами, в томатном соусе
      - ■
    - Кабачки кусочками
      - ■
  - БАКЛАЖАНЫ

- Икра баклажанная домашняя
- Икра из печеных баклажанов
- Баклажаны с овощным фаршем в томатном соусе
- Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе
- Баклажаны, фаршированные овощами и рисом
- Баклажаны печеные
- Баклажаны вареные
- Баклажаны, нарезанные кружками, жареные
- «Тещин язык»
- Баклажаны «10х10»
- Баклажаны «на скорую руку»

○ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ
- Перец, фаршированный в томатном соусе
- Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе
- Перец в томатном соусе
- Перец в томатном соке
- Перец натуральный
- Перец закусочный
- Перец печеный
- Перец маринованный
- Лечо по-домашнему

○ ТОМАТЫ

- Томаты, консервированные без стерилизации
- Томаты, консервированные горячим способом
- Томаты, консервированные в томатном соке
- Томаты, консервированные в томатном соке со специями
- Томатное пюре
- Томаты измельченные
- Томаты маринованные
- Помидоры «Ароматные» без стерилизации
- Томаты «Ассорти» маринованные
- Помидоры «Для гурмана»
- Зеленые помидоры

○ АРБУЗЫ
- Консервированные арбузы

○ САЛАТЫ И ГРИБЫ
- Салат «Нежинский»
- Салат «Донской»
- Салат «Зимний»
- Аджика
- Грибы натуральные
- Грибы жареные в сухарях
- Грибы в томатном соусе
- Грибы тушеные

○ КОМПОТЫ

- Подготовка плодов
- Компот из клубники
- Компот из малины
- Компот из смородины
- Компот из крыжовника
- Компот из вишни
- Компот из абрикосов
- Компот из персиков
- Компот из слив
- Компот из яблок
- Компот из кизила
- Компот из груш
- Компот из айвы
- Компот из винограда
- Компот из шелковицы
- Компот из рябины
- Черноплодная рябина с сахаром
- Компот из черники
- Компот клубнично-черешневый
- Компот вишнево-черешневый
- Компот вишнево-абрикосовый
- Компот яблочно-вишневый

- Компот яблочно-черносмородиновый
- Вишня в собственном соку с сахаром
- Черника натуральная
- Айва натуральная
- Груши натуральные
- Яблоки натуральные
- Абрикосы натуральные

Домашнее консервирование. Рецепты, проверенные временем
Составитель Дарья Костина

ЛЕТО В БАНКЕ

Консервирование занимает одно из главных мест в домашней кулинарии. Любая хозяйка знает, что приготовленные своими руками продукты намного вкуснее покупных, не говоря уже о том, что и стоят они значительно дешевле.

Вторая половина лета – прекрасная пора, чтобы позаботиться о домашних заготовках на зиму. Хрустящие огурчики с грядки и ароматные помидоры так и просятся в банку. Домашние заготовки составляют значительную часть нашего рациона. Интерес к домашнему консервированию не снижается и сейчас, когда полки супермаркетов ломятся от баночек с соленьями и маринадами. Хозяйки переписывают друг у друга рецепты приготовления самых разнообразных домашних разносолов. Зимой все припасы хороши, только заготавливай, не ленись.

В зимнее время, когда мы питаемся в основном более калорийной пищей, употребляем много мяса, яиц, круп и мало овощей и фруктов, так хорошо достать из погреба или кладовой варенье из клюквы, земляничный компот, вкусный пряный огурец, соленые грибочки, маринованные помидорчики или острые, пахнущие чесночком, баклажаны, заправить борщ сухой ароматной зеленью укропа...

Для любителей консервирования в этой книге собраны лучшие и популярные рецепты. Воспользовавшись ими, каждая хозяйка сможет все пустить в дело, у нее ничего не пропадет. Опробуйте новый рецепт или воплотите в жизнь свой проверенный фирменный.

Успехов вам и приятного аппетита!

ОГУРЦЫ

Огурцы консервированные

Свежесобранные огурцы замачивают в холодной воде на 2–3 ч, полежавшие – на 6–8 ч.

Готовят рассол: на 5 л воды – 1 стакан соли, 10 горошин черного перца, лавровый лист. Вскипятить и заливать в банки с огурцами через марлю. На дно банки кладут 4–5 кусочков хрена, 2–3 измельченных зубчика чеснока, 2–3 зонтика свежего укропа.

Дают постоять 2–3 мин, после чего рассол сливают, снова доводят до кипения и опять заливают огурцы, добавив в каждую банку 2 столовые ложки уксуса. Закатывают, переворачивают банки и укутывают.

Огурцы получаются твердыми и хрустящими.

Огурцы консервированные резаные

Свежие огурцы подбирают по размерам и степени зрелости, моют в холодной воде и дают ей стечь. Затем огурцы нарезают на мелкие кусочки, помещают их в эмалированную кастрюлю, солят из расчета 30 г соли на 1 кг подготовленных огурцов, перемешивают, накрывают чистым полотенцем и выдерживают в течение 12–14 ч.

Укроп и листья хрена моют, дают воде стечь и нарезают все на кусочки длиной до 4 см. Лук и чеснок чистят и режут: лук – кружками, чеснок – пластинками.

Из расчета на одну банку вместимостью 1 л готовят маринад из 400 г воды, 30 г соли, 20 г сахара и 60 г 5%-ного столового уксуса. В эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют соль и сахар, нагревают до полного их растворения, кипятят 2 мин, фильтруют через 3–4 слоя марли, добавляют уксусную кислоту и дают закипеть.

В чистые сухие банки вместимостью 1 л укладывают резаный укроп, нарезанный лист хрена (столько, чтобы покрыть дно банки) и несколько горошин черного перца. Сливают сок с огурцов и укладывают их в банки, чередуя с нарезанными луком и чесноком, после чего заливают горячим маринадом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 8 мин, 1 л – 9–10 мин, 3 л – 12 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы консервированные без стерилизации

• На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих огурцов – 1,4 кг, рассола – 1,3 кг, мелкой столовой соли – 70 г, укропа – 50 г, листьев хрена – 20 г, зеленого сладкого резаного перца – 30 г, листьев мяты – 1–2 шт., долек чеснока – 3–4, листьев вишни – 6–8 шт., листьев винограда – 4 шт., листьев черной смородины – 6–8 шт., стручкового горького перца – 1/4 шт. и лаврового листа – 2 шт.

Для консервирования отбирают свежие зеленые, только что собранные огурцы небольших размеров и одинаковой удлиненной формы. Отобранные огурцы моют холодной водой и замачивают в ней на 4–6 ч. После замачивания еще раз моют проточной водой. На дно банки укладывают 1/3 специй, а затем до половины банки – огурцы. После этого добавляют часть зелени и специй, снова огурцы, а сверху – остальное количество зелени и специй. Наполненные банки заливают профильтрованным кипящим 5–6%-ным раствором соли (50–60 г соли на 1 л воды).

Заливать банки кипящим рассолом следует осторожно, небольшими порциями, чтобы прогреть дно и стенки банки. При заливке банки устанавливают на сухую доску или на бумагу.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, охлаждают и хранят в прохладном месте (кладовая, подвал).

Огурцы квашеные стерилизованные

• *На банку вместимостью 3 л необходимо: огурцов – 2 кг, укропа – 30–40 г, чеснока – 6 зубков.*

Свежие небольшие огурцы моют холодной водой и замачивают в чистой холодной воде на 6 ч. После вымачивания их промывают проточной водой.

Наполненные огурцами банки заливают рассолом (на 1 л воды 60 г соли), накрывают прокипяченными крышками и выдерживают при комнатной температуре 3–5 дней до молочнокислого брожения.

После этого рассол сливают в эмалированную кастрюлю и кипятят 5 мин, а огурцы промывают горячей водой, укладывают в банки, заливают кипящим рассолом, накрывают прокипяченными крышками и стерилизуют при 100 °С 12–15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы малосольные пастеризованные

• На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов – 3,5 кг, соли – 100–120 г, укропа – 140 г, листа хрена – 100 г, чеснока – 60 г, горького стручкового перца – 1 шт., душистого перца в зернах – 50–70 горошин и лаврового листа – 20 шт.

Мелкие огурцы промывают холодной водой, а затем замачивают в холодной воде на 4–6 ч, после чего вновь моют и солят.

На дно чистых и сухих банок укладывают третью часть специй, затем плотно укладывают огурцы до половины банок, на них – вторую часть специй и остальные огурцы. Сверху укладывают оставшуюся часть специй. Наполненные банки заливают рассолом (на 1 л воды – 50–60 г соли) и оставляют при комнатной температуре для молочнокислого брожения.

Через 4–6 дней, когда огурцы приобретут специфический приятный вкус малосольных огурцов, их отделяют от специй и рассола, промывают в 2%-ном солевом растворе (20 г соли на 1 л воды) и укладывают в банки. Предварительно в каждую банку укладывают свежие специи и пряности. Оставшийся рассол, в котором солились огурцы, сливают в эмалированную кастрюлю, кипятят 5–10 мин, фильтруют через 3–4 слоя марли и при температуре 80–85 ˚С заливают огурцы, уложенные в банки, накрывают банки прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 12 мин, 1 л – 15 мин, 3 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают, но не на сквозняке.

Огурцы соленые хрустящие

Для такого вида консервов подбирают огурцы среднего размера со слаборазвитыми семенами. В них не следует класть много чеснока (4–6 г на банку вместимостью 3 л), так как он размягчает ткань огурцов.

Процесс засолки такой же, как и в предыдущем случае. Наполненные огурцами и специями банки заливают холодным рассолом и выдерживают 5–6 дней при комнатной температуре.

Когда огурцы приобретут приятный аромат и кислотность, необходимо прервать брожение. Для этого рассол отделяют от огурцов и специй, а банки и огурцы хорошо промывают проточной водой. Огурцы без специй укладывают в банки, заливают кипящим рассолом, накрывают стерилизованными крышками и полотенцем, чтобы сохранить тепло в банках. Через 5–7 мин вновь отделяют рассол, доводят его до кипения, вторично заливают горячим рассолом огурцы и герметически укупоривают банки. Спустя 5–6 дней рассол в банках начинает осветляться, а на огурцах появляется белый порошкообразный налет, который при встряхивании банки с огурцов смывается.

Огурцы пикантные

Небольшие по размеру крепкие огурчики замачивают на 6 ч в холодной воде. В банку кладут: лавровый лист, горький перец, душистый перец (по 3–4 горошины), наструганный хрен, зелень укропа, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 гвоздики, 1/3 чайной ложки молотой корицы. У огурцов срезают кончики и раскладывают их в банки.

Рассол: на 1 л воды – 50 г соли, 40 г сахара, 40 г уксуса.

Банки с огурцами заливают кипятком, оставляют на 5 мин. Затем выливают воду в кастрюлю, добавив соль, сахар, дают закипеть, добавляют уксус и чеснок, снова заливают огурцы, закатывают, переворачивают горлышком вниз и укутывают потеплее на 1 сутки.

Огурцы консервированные домашние

На дно каждой банки кладут укроп и больше никаких специй. Подготовленные огурцы укладывают в банки и заливают маринадом.

Для маринада: на 8 л воды – 3 стопки (100-граммовые) соли, 11/2 стакана сахара, душистый перец, лавровый лист. Все это прокипятить, отставить и влить бутылку уксуса.

Стерилизуют 5–10 мин. Закатывают, переворачивают, тепло укутывают.

КАБАЧКИ

Кабачки консервированные

• *На одну банку вместимостью 1 л необходимо: свежих томатов – 700 г, листа хрена – 6 г, укропа – 15 г, чеснока – 2–3 зубчика, листа мяты – 1/2 шт., сельдерея или петрушки – 6 г, лаврового листа – 3–4 шт., стручкового перца – 1/4 шт., черного горького перца – 5–6 горошин, соли – 15 г и 6%-ного раствора уксусной кислоты – 70–80 г.*

Кабачки тщательно моют в холодной воде щеткой, ополаскивают в проточной воде, обрезают плодоножки и нарезают кабачки кружками толщиной 2–2,5 см.

Зелень петрушки, сельдерея, укропа, хрена и мяты моют в проточной воде, стряхивают с них воду и режут на кусочки длиной 3–4 см. Чеснок чистят, крупные дольки разрезают на 3–4 части, а мелкие – на 2. Перец стручковый моют и разрезают вдоль пополам.

На дно чистой и сухой банки укладывают половину необходимого количества зелени и специй, а затем – нарезанные кабачки. Сверху укладывают оставшуюся зелень и специи. Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура не ниже 70 ˚С).

Для банки вместимостью 1 л маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают 300 г воды, добавляют 15 г соли, нагревают до полного растворения соли, кипятят 5 мин, фильтруют через 3–4 слоя марли, ставят на огонь, нагревают до кипения и вливают 80 г 6%-ного раствора уксусной кислоты.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 65–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 8–10 мин, 1 л – 10–12 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки резаные с фаршем в томатном соусе

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих кабачков – 2 кг, моркови – 2,8 кг, белых кореньев (пастернака, петрушки, сельдерея) – 150 г, репчатого лука – 500 г, зелени – 15 г, столовой мелкой соли – 80 г, растительного масла – 300 г, сахара – 90 г, томатов для соуса – 2,5 кг, черного горького молотого перца и душистого молотого перца – по вкусу.*

Промытые щеткой кабачки очищают, режут на кусочки (длина грани 25–30 мм), бланшируют в кипящей воде 3–5 мин и охлаждают в холодной воде. Морковь, лук, белые коренья, зелень режут и все, кроме зелени, обжаривают в растительном масле. При укладке овощей в банки вместимостью 0,5 л следует придерживаться такого соотношения: бланшированных кабачков – 175 г, овощного фарша – 150 г, томатного соуса – 175 г.

В сухие подогретые банки наливают немного горячего томатного соуса (температура 80–85 ˚С), затем укладывают подогретую смесь овощей и заливают наполненные банки оставшимся томатным соусом. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, подогретой до 70–80 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин, 1 л – 90 мин. В процессе обработки нельзя допускать бурного кипения воды.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки кусочками обжаренные

• *На одну банку вместимостью 1 л необходимо: свежих кабачков – 1,7 кг, растительного масла 100–120 г (50–60 г для обжарки кабачков и 50–60 г для добавления в банку), чеснока – 2–3 зубчика, зелени петрушки и укропа – по вкусу, соли – 10–15 г и 6%-ного раствора уксусной кислоты – 60 г.*

Свежие кабачки диаметром не более 5–6 см моют щеткой в холодной воде, ополаскивают проточной водой, отрезают плодоножки и нарезают кружками толщиной не более 2,5 см. Нарезанные кабачки обжаривают в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и выкладывают в один слой для охлаждения. Чеснок очищают, мелко нарезают и тщательно растирают в ступке или на доске. Петрушку и укроп моют в проточной воде, дают ей стечь и нарезают зелень кусочками длиной 1,5–2 см. На дно чистой сухой банки наливают растительное масло и уксус, насыпают соль, добавляют зелень, растертый чеснок, а затем плотно укладывают обжаренные кабачки. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюле с водой, нагретой до 50–60 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С банок вместимостью 0,5 л – 20–25 мин, 1 л – 40 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки, фаршированные овощами, в томатном соусе

• *На 1 кг подготовленных кабачков необходимо: спелых томатов для соуса – 600 г, моркови – 300 г, белых кореньев (петрушки, пастернака, сельдерея) – 30 г, растительного масла – 150 г (100 г для обжарки кабачков и 50 г для тушения), зелени петрушки – 10 г, соли – 35 г (10 г для посыпки подготовленных кабачков и 25 г для соуса), сахара – 25 г, 5%-ного уксуса – 60 г, душистого перца – 0,5 г, лаврового листа – 2 шт.*

Свежие кабачки тщательно моют в холодной воде щеткой, ополаскивают проточной водой, дают воде стечь, обрезают плодоножки и удаляют сердцевину. Очищенные кабачки посыпают солью из расчета 10 г на 1 кг подготовленных кабачков.

Зелень петрушки моют холодной водой, дают воде стечь и нарезают зелень на кусочки длиной 0,5 см. Лук чистят, нарезают пластинками или кружками и обжаривают в растительном масле до появления золотистого цвета. Морковь и белые коренья моют, тщательно очищают от кожицы, вторично моют проточной водой, дают воде стечь и нарезают соломкой.

В казанок наливают растительное масло, укладывают нарезанные морковь, белый корень и тушат при постоянном помешивании до полуготовности. Обжаренный лук, тушеные морковь и коренья смешивают с нарезанной зеленью и горячей смесью фаршируют кабачки.

Фаршированные кабачки укладывают в сухие подогретые банки и заливают горячим томатным соусом. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 60 мин, 1 л – 70 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Кабачки кусочками

• *На 6 литровых банок: 2 л воды, 200 г сахара, 100 г соли, 1 стопка (100 г) уксуса. Специи: зелень петрушки, лавровый лист, чеснок, горький перец.*

В воде растворить соль и сахар. Когда закипит, влить уксус. В подготовленные банки разложить специи, плотно уложить кусочки кабачков, залить маринадом и стерилизовать 10 минут. Закатать, перевернуть горлышком вниз и накрыть теплым одеялом.

БАКЛАЖАНЫ

Икра баклажанная домашняя

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 2,5 кг, репчатого лука – 2 кг, красных томатов – 3 кг, моркови – 500 г, сладкого красного перца – 500 г, зелени укропа и петрушки – 20–30 г, красного горького перца – 1/2 стручка, соли – 100–120 г, сахара – 50–60 г, хлопкового или подсолнечного масла – 800 г, черного горького молотого перца – 0,2 г, 5%-ного уксуса – 20–40 г.*

Баклажаны моют щеткой, обрезают у них плодоножку и чашелистики с прилегающей частью плода. Подготовленные баклажаны разрезают на кубики с длиной грани 25–30 мм (кожицу не снимают).

Лук чистят, моют и режут кружками толщиной не более 2–3 мм. Морковь чистят и моют в холодной воде. Раннюю морковь с нежной кожицей не очищают, а только промывают несколько раз. Красный сладкий перец моют в холодной воде. Подготовленные морковь и красный сладкий перец режут соломкой. Зелень моют и нарезают кусочками длиной до 10 мм. Красные томаты моют и разрезают на дольки толщиной 20–25 мм.

Все овощи, кроме зелени, обжаривают. В котел или казанок наливают растительное масло и прокаливают до появления белого дыма. В раскаленное масло помещают лук, хорошо перемешивают и обжаривают до появления золотистой окраски. Затем добавляют нарезанную морковь. После обжарки лука и моркови сюда же добавляют нарезанные баклажаны и красный сладкий перец.

В обжаренные овощи добавляют соль, сахар и мелко нарезанный красный стручковый горький перец, а затем – нарезанные томаты (можно протертую томатную массу без кожицы и семян).

Массу уваривают при частом помешивании в течение 20–25 мин, пока она не станет густой и от нее не будет отделяться жидкость. В конце уваривания в массу добавляют мелко нарезанную зелень, 1–2 столовые ложки 5%-ного уксуса и хорошо перемешивают. Готовую горячую икру фасуют в сухие чистые банки, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 40 мин, 1 л – 50 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Икра из печеных баклажанов

• *Для получения 1 кг икры необходимо: свежих баклажанов – 1,8 кг, салатного перца – 150 г, красных томатов – 150 г, лука – 150 г, растительного масла – 200 г, укропа и петрушки – 10 г, соли – 25 г, горького черного молотого перца – 5 г, душистого молотого перца – 5 г, 5%-ного уксуса – 20–40 г.*

Отбирают баклажаны темно-фиолетового цвета, моют их холодной водой, дают воде стечь, смазывают плоды растительным (подсолнечным) маслом и пекут в духовке, поворачивая их несколько раз. Горячие запеченные баклажаны очищают от кожицы, удаляют плодоножку, укладывают на кухонную доску, установленную наклонно (для стекания жидкости) и измельчают ножом или секачом.

Лук чистят, моют в холодной воде, нарезают кружками толщиной не более 2–3 мм и обжаривают в прокаленном растительном масле до золотистого цвета.

Салатный перец моют, дают воде стечь, удаляют у перца плодоножку и семенные гнезда, режут, бланшируют в кипящей воде 3–5 мин и охлаждают в холодной воде, после чего перец пропускают через мясорубку или измельчают на кухонной доске.

Спелые красные томаты очищают от плодоножек, моют, дают воде стечь, разрезают на 2–4 части и пропускают через мясорубку. Измельченные томаты можно протереть, отделив кожуру и семена.

Свежие укроп и петрушку моют, дают воде стечь и нарезают зелень кусочками длиной 5 мм.

Измельченные овощи и зелень выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, перец и уксус, смесь хорошо перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании и в горячем состоянии фасуют в сухие подогретые банки.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 70 мин, 1 л – 80 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Баклажаны с овощным фаршем в томатном соусе

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов 3,5 кг, свежей красной моркови – 850 г, белых кореньев (пастернак, петрушка, сельдерей) – 100 г, репчатого лука – 150 г, петрушки и укропа – по 7–8 г, соли – 100 г, сахара – 115 г, пряностей – по вкусу, уваренной томатной массы – 1,65 кг или свежих томатов – 2,5 кг, растительного рафинированного масла – 750 г.*

Овощи и зелень подготавливают так же, как и в случае приготовления домашней икры. Измельченные овощи обжаривают в прокаленном до появления белого дыма масле и добавляют к ним зелень, соль, перец, уксус. Кружки баклажанов должны иметь ровную плоскость среза, без рваных краев, так как при обжарке последние обгорают.

Одновременно готовят томатный соус. Для этого свежие зрелые томаты режут на кусочки, пропускают через мясорубку, подогревают в эмалированной кастрюле до кипения, протирают через сито. Протертую массу уваривают до уменьшения первоначального объема на 1/3. Для улучшения вкуса в томатный соус можно добавить 25% (по массе) пюре из сладкого красного перца.

В сухие подогретые банки наливают немного томатного соуса, температура которого должна быть около 80 ˚С, и укладывают до половины банки обжаренные кружки баклажанов, затем – порцию овощного фарша, а сверху опять кружки баклажанов.

После наполнения банок овощами их заливают горячим томатным соусом. Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с горячей (60–70 ˚С) водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин, 1 л – 90 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 5,5 кг, репчатого лука – 160 г, петрушки и укропа – 20 г, соли – 100 г, сахара – 110 г, томатной уваренной массы – 1,8 г или свежих красных томатов – 3,7 кг, растительного масла – 750 г, горького и душистого молодого перца – по вкусу.*

Все овощи и зелень подготавливают так же, как и в случае приготовления консервов с фаршем. Баклажаны режут на кружки и обжаривают. Лук после чистки и резки также обжаривают. Томатный соус готовят следующим образом. Томаты моют, режут на части и пропускают через мясорубку. Полученную массу подогревают в эмалированной кастрюле, протирают через сито и уваривают до уменьшения объема на 1/3.

К уваренной массе добавляют сахар, обжаренный лук, горький черный молотый перец, душистый молотый перец и резаную зелень. В конце уваривания томатного соуса необходимо добавить в него соль.

Для улучшения цвета и вкуса, а также для повышения содержания витаминов в готовых консервах в томатный соус рекомендуется добавлять пюре из сладкого красного перца (до 25 % по массе) за счет соответствующего уменьшения количества томатной массы.

В чистые подогретые банки наливают немного горячего соуса (температура 80–85 ˚С), затем укладывают баклажаны, которые сверху вновь заливают томатным соусом, наполняя банки доверху. Накрывают банки прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин, 1 л – 90 мин. Бурное кипение воды не допускается.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, фаршированные овощами и рисом

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 3,6 кг, моркови – 900 г, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) – 80 г, репчатого лука – 260 г, риса – 260 г, петрушки и укропа – 30 г, соли – 90 г, сахара – 110 г, черного молотого перца и душистого перца – по вкусу, томатной массы – 1,6 кг или свежих томатов – 2,5 кг, растительного масла – 500 г.*

Для фарширования отбирают баклажаны диаметром не более 70 мм и длиной до 90 мм. Их моют щеткой в холодной воде, дают воде стечь, обрезают плодоножки и чашелистики с прилегающей частью плода. Кожицу не очищают. Для лучшего прожаривания баклажанов необходимо сделать на них продольный разрез.

Подготовленные баклажаны обжаривают на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом масле до тех пор, пока они не приобретут коричневую окраску с золотистым оттенком. Обжаренные баклажаны охлаждают до температуры 30–40 ˚С.

Все овощи моют, режут и обжаривают в прокаленном масле. Рис перебирают и промывают в холодной воде до полного исчезновения мути, затем бланшируют в кипящей воде до полуготовности. После бланширования рис опять промывают в холодной воде до удаления мути, а затем дают воде стечь.

Обжаренные овощи и рис перемешивают, добавляют в фарш 60 г растительного масла и протушивают. Одновременно готовят томатный соус.

Обжаренные в целом виде баклажаны через разрез заполняют хорошо перемешанным фаршем. В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80–85 ˚С) томатного соуса, затем укладывают фаршированные баклажаны и сверху заливают их горячим томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 65–75 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 60 мин, 1 л – 120 мин. Бурное кипение воды не допускается.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны печеные

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: печеных баклажанов – 3,2 кг, печеного сладкого красного перца – 1 кг, спелых томатов – 500 г, соли – 100 г, 6%-ного раствора уксусной кислоты – 200 г.*

Баклажаны моют, укладывают на противень, помещают в духовку и запекают до полного размягчения. У запеченных баклажанов снимают кожицу и удаляют плодоножки.Сладкий красный перец моют холодной водой, укладывают на противень, запекают в духовке так же, как и баклажаны, снимают с перца кожицу и удаляют плодоножки с семенником. Красные томаты промывают и удаляют у них плодоножки.

В сухие чистые банки укладывают свежие томаты, разрезанные на дольки (50 г), затем очищенный от кожицы перец (100 г), а сверху – баклажаны (320 г). При укладке овощей в каждую банку добавляют по 10 г соли. Пропеченные овощи укладывают в банки горячими. В наполненные банки вливают по 20–30 г 6%-ного раствора уксусной кислоты. Банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин, 1 л – 90 мин. Такие консервы используются для приготовления баклажанной икры в зимнее время. Содержимое банки выкладывают на блюдо, мелко режут на части и к нему добавляют по вкусу мелко нарезанный лук, черный молотый перец и 60–70 г прокаленного до появления белого дыма хлопкового или подсолнечного масла.

Баклажаны вареные

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 6 кг, соли – 80 г, 6%-ного раствора уксусной кислоты – 400 г.*

Зрелые баклажаны моют, дают воде стечь, в нескольких местах прокалывают их насквозь ножом и варят в подсоленной воде (30 г на 1 л воды) в течение 5–7 мин до размягчения. Проваренные баклажаны выкладывают на наклонно установленную кухонную доску, сверху накрывают второй доской с грузом для отжатия излишка воды. С остывших и отжатых баклажанов снимают кожицу и укладывают их в банки. На одну банку вместимостью 0,5 л добавляют 10 г соли и 30 г 5%-ного столового уксуса. Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 65–70 мин, 1 л – 90 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Эти консервы могут быть использованы в зимний период для приготовления баклажанной икры.

Баклажаны, нарезанные кружками, жареные

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 4 кг, растительного масла – 500 г, лимонов – 2,5 шт., зелени петрушки – 250 г.*

Свежие баклажаны темно-фиолетового цвета моют холодной водой, дают воде стечь, нарезают кружками толщиной 15–20 мм. Кружки баклажанов должны иметь ровную плоскость среза, так как при обжарке выступающие неровности обгорают. Нарезанные кружки солят из расчета 60 г на 1 кг баклажанов и выдерживают в течение 15–20 мин для удаления горечи, после чего тщательно моют, дают воде стечь и обжаривают кружки с двух сторон в прокаленном до появления белого дыма растительном, хлопковом или подсолнечном, масле. Обжаренные кружки охлаждают до 40 ˚С и укладывают в чистые сухие банки, перемежая их слоями тонко нарезанных пластинок свежего лимона и зелени петрушки.

Наполненные банки заливают прокаленным и охлажденным до 70 ˚С растительным маслом так, чтобы уровень его был на 2 см ниже верха горлышка, накрывают банки прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50 ˚С, для стерилизации. Бурное кипение воды не допускается. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 90 мин, 1 л – 110 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

«Тещин язык»

Каждый баклажан нарезают вдоль полосками толщиной 0,5 см, солят и оставляют на полчаса, после чего смывают соль холодной водой. Обжаривают на растительном масле.

Готовят кашицу из чеснока, натертого на мелкой терке, мелко нарезанной зелени петрушки и уксуса (лучше винного). Каждую полоску баклажанов мажут этой смесью, сворачивают рулетиком и складывают в вымытые и простерилизованные банки. Заливают прокипяченным подсоленным по вкусу томатным соком. Стерилизуют 1 час и закрывают.

Расклад продуктов – произвольный.

Баклажаны «10х10»

• *Баклажаны – 10 шт., томаты (буроватые) – 10 шт., лук репчатый (среднего размера) – 10 шт., перец сладкий – 10 шт., перец стручковый горький – 1 шт., лавровый лист, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 10 г уксуса.*

Баклажаны нарезают довольно толстыми ломтиками, солят, чтобы удалить горечь, смывают соль через полчаса холодной водой. Если же овощи все почти одинакового небольшого размера, лучше их не резать совсем. Но можно и нарезать: лук – на 4 части, перец – пополам, помидоры – тоже на 4 дольки. Добавляют чеснок (10–15 зубков), все складывают в большую емкость (эмалированную), вначале – помидоры, лук, баклажаны, насыпать соль, сахар, влить подсолнечное масло, уксус и тушить 45 минут. Раскладывают в прогретые чистые банки и стерилизуют: литровые банки – 15 мин. Закатывают, охладают.

Баклажаны «на скорую руку»

В кипящей соленой воде проваривают 7 минут мытые обрезанные у хвостика баклажаны. Затем вынимают, раскладывают в 3-литровые банки (ставят вертикально). В банку кладут: 1 столовую ложку соли, 1 столовую ложку сахара, 7 столовых ложек уксуса (лучше всего винного). Заливают кипятком, закатывают, чуть встряхивают банку несколько раз, переворачивают вниз горлышком, тепло укутывают.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ

Перец, фаршированный в томатном соусе

• Для 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца – 1,85 кг, моркови – 3,75 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) – 350 г, репчатого лука – 600 г, зелени – 65 г, соли – 100 г, сахара – 115 г, пряностей – по вкусу, уваренной томатной массы – 1,4 кг или свежих томатов – 2,1 кг, растительного масла – 400 г.

Перец сортируют по цвету (красный, зеленый, оливковый), моют холодной водой, дают воде стечь и удаляют плодоножки с семенниками. Оставшиеся семена в перце вымывают водой или удаляют встряхиванием. Перед фаршированием перец бланшируют паром (лучше в паровой соковарке) для придания ему эластичности, чтобы при фаршировании он сохранял первоначальную форму. При бланшировании паром лучше сохраняется витамин С. После бланширования перец охлаждают холодной водой.

Порядок подготовки и обжарки всех овощей такой же, как и при фаршировании баклажанов. После обжарки всех овощей, входящих в состав фарша, их помещают в эмалированную кастрюлю, тщательно перемешивают и фаршируют ими перец. В фарш можно добавить и нарезанный кусочками перец.

Для приготовления томатного соуса зрелые томаты моют, удаляют у них плодоножки, разрезают помидоры на дольки, пропускают через мясорубку, нагревают в эмалированной кастрюле до кипения и в горячем виде протирают через сито. Полученную протертую массу помещают в чистую эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на 1/3. В уваренную томатную массу добавляют сахар, соль и пряности. Смесь варят 10–15 мин.

Для придания консервам приятной остроты в конце уваривания томатного соуса в него добавляют уксусную кислоту.

В чистые сухие банки наливают немного горячего (температура 80 °С) томатного соуса. Затем аккуратно укладывают фаршированные перцы и заливают их горячим томатным соусом. В банку вместимостью 0,5 л укладывают 125 г перца, содержащего 225 г фарша, и заливают 150 г томатного соуса.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин, 1 л – 90 мин. Во время обработки нельзя допускать бурного кипения в кастрюле, а

уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже горлышка банки.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе

• На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца – 2,15 кг, моркови – 3,3 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) – 350 г, репчатого лука – 550 г, зелени укропа и петрушки – 1–2 пучка, соли – 90 г, сахара – 90 г, растительного масла – 350 г, уваренной томатной массы – 1,65 кг или свежих томатов – 2,5 кг, горького молотого перца и душистого молотого перца – по вкусу, томатного соуса– 1,75 кг.

Свежий ярко-зеленый или красный с толстыми мясистыми стенками перец тщательно промывают, удаляют плодоножки вместе с семенниками, бланшируют перец 3–5 мин в кипящей воде или паром и охлаждают в холодной воде. После бланширования его режут на кусочки разной длины и формы шириной не более 25 мм.

Обжаренные морковь, лук, белые коренья, а также измельченную зелень и соль помещают в эмалированную кастрюлю, перемешивают, нагревают на слабом огне, добавляют нарезанный перец, тщательно перемешивают смесь и нагревают до температуры 65–70 ˚С.

Одновременно готовят томатный соус. В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80 ˚С) томатного соуса, укладывают смесь нагретых овощей, сверху заливают ее горячим томатным соусом, наполняя банки доверху.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин, 1 л – 90 мин.

В процессе обработки нужно следить за тем, чтобы не было бурного кипения воды в кастрюле.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец в томатном соусе

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красного сладкого перца – 5,7 кг, сахара – 65 г, соли – 70 г, свежих томатов – 1,7 кг или уваренной томатной массы – 1,1 кг, горького молотого перца и душистого молотого перца – по вкусу, уксусной кислоты 80%-ной концентрации – 25 г. В банку вместимостью 0,5 л укладывают приблизительно 370 г перца и 130 г томатного соуса.*

Перец подготавливают таким же образом, как при изготовлении перца в маринаде.

Подготовленный перец можно укладывать в банки в целом виде, разрезанным вдоль на половинки или на кусочки произвольной формы шириной не менее 25 мм. Одновременно готовят томатный соус.

В сухие подогретые банки наливают небольшой слой горячего (температура 95 °С) томатного соуса, укладывают перец и заливают его оставшимся горячим томатным соусом, наполняя банки доверху.

Банки накрывают прокипяченными крышками (если в соус добавлена уксусная кислота, то крышки берут лакированные) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин, 1 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец в томатном соке

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красного перца – 5,4 кг, сахара – 50 г, соли – 60 г, свежих томатов – 1,6 кг.*

Свежий перец с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета моют, удаляют у плодов плодоножки с семенниками. Подготовленный перец бланшируют паром или в кипящей воде 3–5 мин. Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку.

После бланширования перец разрезают вдоль на половинки или оставляют целым. Если плоды разрезаны пополам, то половинки складывают одна в другую и вертикально укладывают в банки. Целый перец сплющивают пополам. Уложенный перец заливают горячим (температура 95 ˚С) томатным соком. В банку вместимостью 0,5 л должно войти 350 г перца и 150 г томатного сока.

Томатный сок готовят следующим образом. Зрелые красные томаты моют, режут на дольки, пропускают через мясорубку, нагревают в эмалированной кастрюле до кипения и протирают в горячем состоянии через сито. Протертый томатный сок сливают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения, добавляют в него сахар и соль. Смесь кипятят 5–10 мин (до прекращения выделения пены).

Для придания готовому продукту более приятного вкуса в конце приготовления томатного сока в него можно добавить 20–30 г уксусной кислоты 80%-ной концентрации.

На дно банок наливают небольшой слой горячего томатного сока, затем плотно укладывают перец и заливают его томатным соком.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками (если в сок добавлена уксусная кислота, то крышки должны быть лакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 40 мин, 1 л – 50 мин.

Если в томатный сок добавлена уксусная кислота, то стерилизацию банок вместимостью 0,5 л проводят при 100 ˚С в течение 15 мин, 1 л – 25 мин. После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец натуральный

• На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо 5,4 кг свежего перца и 30 г соли.

Для приготовления натурального перца отбирают только свежие сладкие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета, моют их и дают воде стечь. Натуральный перец рекомендуется готовить со снятой кожицей. Для этого промытый перец опускают в хорошо прокаленное растительное масло на 20–30 с, а затем сразу перекладывают в холодную воду, снимают кожицу и удаляют плодоножки с семенниками.

Его можно готовить и с кожицей. В этом случае промытые плоды, очищенные от плодоножек и семенников, бланшируют паром или в кипящей воде 3–5 мин. Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку или кастрюлю с небольшим количеством воды (около 3 см по высоте). После бланширования плоды разрезают вдоль на половинки или укладывают в целом виде. Если плоды, обработанные маслом, недостаточно эластичны, необходимо пробланшировать их паром.

Подготовленный перец укладывают в банки вертикально. При этом целые плоды сплющивают, а половинки складывают одна в другую.

Наполненные перцем банки заливают 2%-ным раствором соли (на 1 л воды 20 г соли), нагретым до температуры не ниже 95 ˚С, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 60–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 40 мин, 1 л – 50 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец закусочный

2 кг перца «ратунда» желтого цвета моют, срезают хвостики, очищают от семян. Проваривают в подсоленной воде 1–2 мин и сразу же на 1 мин кладут в холодную воду.

*Готовят маринад:*на 1,5 л воды кладут 1/2 стакана соли, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана уксуса, зелень укропа и петрушки (можно сухую), несколько горошин черного перца. После того как маринад закипит, наливают его в подготовленные, наполненные перцем банки через марлю, чтобы в банки не попала зелень. На дно банки кладут 3 зубчика чеснока.

Стерилизуют (литровые банки – 15 мин), закатывают, переворачивают и охлаждают.

Перец печеный

• На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца – 6,1 кг, растительного масла – 500 г, 5%-ного столового уксуса – 300 г, соли – 70 г.

Отбирают зрелые плоды одинаковой окраски с мясистыми стенками. Перец моют холодной водой, дают воде стечь, натирают плоды подсолнечным маслом и пекут в духовке или на железном листе, поворачивая их несколько раз. В горячем состоянии их очищают от кожицы, удаляют плодоножки и семенники. Пригоревшую кожицу удаляют, промывая перец кипяченой и охлажденной до 45 ˚С водой.

Подготовленный перец плотно укладывают в чистые сухие банки, добавляют соль (7–8 г на банку вместимостью 0,5 л) и 5%-ный столовый уксус (30 г на банку вместимостью 0,5 л), заливают горячим (температура 70 ˚С), прокаленным до появления белого дыма подсолнечным маслом. Банки накрывают прокипяченными крышками и помещают в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 – 30 мин, 1 л – 40 мин.

Перед употреблением печеный перец выкладывают на тарелку, посыпают нарезанным кружочками луком, заправляют подсолнечным маслом и черным молотым перцем.

Перец маринованный

• На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: сладкого перца – 5,4 кг, сахара – 60 г, соли – 60 г, уксусной кислоты 80%-ной концентрации – 30 г или 6%-ного уксуса – 450 г, гвоздики – 18 шт., корицы и душистого перца – по 1/4 чайной ложки, черного горького перца – по вкусу, лаврового листа – 20 шт., воды – 1,5 л.

Для консервирования отбирают свежие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета продолговатой формы или гогошары – красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых томатов и содержащий много витаминов. Перец моют, дают воде стечь, помещают его на 30–40 с в хорошо прокаленное масло, а затем – в холодную воду и тут же снимают кожицу, удаляют плодоножки и семенники. Перец можно консервировать и с кожицей. В этом случае плоды бланшируют паром или в кипящей воде 2–3 мин.

Подготовленный перец плотно укладывают в банки, на дно которых предварительно кладут пряности. На банку вместимостью 0,5 л кладут 1 кусочек ломаной корицы, 2–3 шт. гвоздики, 2–3 горошины черного перца, 3–4 горошины душистого перца, половину лаврового листа. Указанные пряности можно добавлять в маринад при его приготовлении.

Маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль и сахар, кипятят смесь 10–15 мин, фильтруют через 3–4 слоя марли, выливают в чистую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения и добавляют в нее уксусную кислоту. Горячим (температура не ниже 95 ˚С) маринадом заливают банки со специями и перцем.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для пастеризации или стерилизации.

Время пастеризации при 90 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин, 1 л – 25 мин, 3 л – 40 мин. Во время пастеризации необходимо следить, чтобы температура воды не превышала 90 ˚С. Время стерилизации при 100 ˚С банок вместимостью 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин. Стерилизацию проводят при слабом кипении воды.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Лечо по-домашнему

Первый вариант

• На 3 кг сладкого перца разного цвета: 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан растительного масла, 2 столовые ложки соли, 10 горошин душистого перца.

Нарезанный полосками перец варят в кипящем маринаде 5 мин. В банки кладут по 2 зубка чеснока, перец. Маринад снова должен закипеть, заливают им перец, закатывают, переворачивают банки и укутывают, чтобы они медленно остывали.

Второй вариант

• На 1 кг томатного пюре: перец нарезанный – 1 кг, сахар – 50 г (2 столовые ложки), соль – 30 г (1 столовая ложка).

Стручки свежего сладкого перца очищают от плодоножек и разрезают вдоль на полоски шириной 2 см.

Отдельно готовят томатное пюре. Для этого используют зрелые, неиспорченные томаты. Их моют, разрезают на части, кладут в кастрюлю и нагревают до кипения. После этого сразу же протирают через дуршлаг или сито. Полученную массу уваривают до уменьшения первоначального объема в 3 раза.

В процессе кипения томат обычно вспенивается, поэтому кастрюлю наполняют томатной массой не до самого верха. Уваривание нужно вести на сильном огне, чтобы не потерять значительное количество витаминов.

Для приготовления лечо можно использовать и готовую томатную пасту, только разбавляют ее равным или двойным количеством воды.

В кипящее томатное пюре засыпают нарезанный перец, соль и сахар и кипятят 10 минут.

Горячую массу большой (лучше деревянной) ложкой раскладывают в промытые и ошпаренные банки, следя за тем, чтобы дольки перца были полностью покрыты томатом. Затем лечо стерилизуют в кипящей воде (литровые банки – 15 мин), закатывают банки, переворачивают и охлаждают.

ТОМАТЫ

Томаты, консервированные без стерилизации

• *На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих томатов – 1,6 кг, зелени укропа – 50 г, чеснока дольками – 2–3 шт., стручкового красного горького перца – 1/2–1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки – 15 г, зеленого сладкого резаного перца – 1/2–1 шт., лаврового листа – 2 шт.*

Для такого вида консервов рекомендуются томаты розового, бурого или молочного цвета. Томаты полной зрелости в этом случае не годятся, так как ткань плодов при длительном хранении размягчается и плоды теряют форму. Консервировать томаты без стерилизации рекомендуется в банках вместимостью 2 и 3 л. Свежие томаты сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой.

На дно подготовленных банок укладывают 1/3 предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают томаты. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем – томаты, на которые кладут остальные специи. Наполненные банки заливают предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом 5–6%-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

После заливки рассолом банки герметически укупоривают прокипяченными крышками и устанавливают в прохладное место (кладовую, подвал). В период хранения происходит брожение, в результате чего внутри банки под крышкой скапливается углекислый газ, и крышка может быть сорвана. Если это произошло, в банку добавляют до верха рассол и вновь герметически укупоривают новой прокипяченной крышкой.

Томаты, консервированные горячим способом

Расход продуктов на одну банку вместимостью 3 л такой же, как при консервировании томатов без стерилизации. В данном случае можно консервировать томаты любой степени зрелости, в том числе и красного цвета.

Банки наполняют специями и подготовленными томатами в такой же последовательности, как и при консервировании без стерилизации.

Наполненные банки заливают горячей водой (40–50 ˚С), накрывают прокипяченными крышками, накрывают полотенцем и выдерживают 2–3 мин. После этого крышки снимают, горлышко банки накрывают кусочком марли, зажимают резиновым кольцом (чтобы не выпадали томаты и специи), сливают воду и вновь заливают банки горячей водой (60–70 ˚С), накрывают их крышками и обматывают полотенцем. Через 5 мин воду сливают таким же образом и сразу заливают банки подготовленным горячим (90–95 ˚С) рассолом 5–6%-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли). Залитые рассолом банки герметически укупоривают и по возможности быстро охлаждают (особенно банки со зрелыми томатами, чтобы они сохранили целостность).

Томаты, консервированные в томатном соке

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: мелкоплодных томатов – 3,3 кг, красных томатов для сока – 2,3 кг, соли – 120 г.*

Для таких консервов подбирают мелкоплодные томаты с равномерной красной окраской сливовидной или округлой формы с плотной мясистой мякотью. У отобранных плодов удаляют плодоножки, сортируют томаты по размерам и цвету, тщательно моют и до укладки в банки хранят в чистой холодной воде.

Подготовленные томаты плотно укладывают в банки и заливают горячим томатным соком (температура 95–97 ˚С). В процессе нагревания сока в него можно добавить соль (20–30 г на 1 л сока).

Заполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 8 мин, 1 л – 15 мин, 2 л – 20 мин и 3 л – 30 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Томаты, консервированные в томатном соке со специями

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красных некрупных томатов – 3,3 кг, красных томатов для томатного сока – 2,3 кг, соли – 100–120 г, петрушки – 15 г, укропа – 50 г, листьев хрена – 20 г, чеснока – 10–20 зубчиков, красного горького перца – 3,5 г, лаврового листа – 1 г.*

Процесс приготовления таких консервов не отличается от консервирования томатов в томатном соке, кроме укладки овощей. На дно банок укладывают 1/3 специй, затем до половины банки – томаты, на них – еще 1/3 специй и опять томаты, которые накрывают оставшимися специями и заливают горячим (температура 95–97 ˚С) томатным соком. В кипящий томатный сок добавляют соль (50–60 г на 1 л сока).

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 7–8 мин, 1 л – 10–12 мин, 2 л – 15–18 мин, 3 л – 20–25 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Томатное пюре

• *Для приготовления 1 кг томата-пюре необходимо 3 кг свежих томатов.*

Томат-пюре готовят из свежих красных томатов, которые промывают несколько раз проточной водой, нарезают на части и пропускают через мясорубку.

Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и протирают через сито с отверстиями диаметром не более 1,5 мм. Протертые томаты помещают в чистую эмалированную кастрюлю и уваривают при постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема в 2,5 раза.

Уваренное кипящее томат-пюре фасуют в сухие нагретые банки, накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Томат-пюре рекомендуется фасовать в банки вместимостью не более 1 л. Наполненные банки вместимостью 1 л не стерилизуют. Банки вместимостью 0,5 л стерилизуют при 100 °С 15–25 мин.

Томаты измельченные

• *Для 10 банок вместимостью 0,5 л требуется до 6 кг свежих томатов.*

Зрелые томаты красного цвета моют проточной водой, удаляют плодоножки и еще раз ополаскивают проточной водой, разрезают на дольки и измельчают на мясорубке. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, кипятят 10–15 мин до полного исчезновения пены и сразу фасуют в сухие нагретые банки.

Наполненные доверху банки герметически укупоривают прокипяченными лакированными крышками, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Томаты маринованные

• *На 1 кг подготовленных томатов необходимо: мелко нарезанных листьев хрена – 1,8 г, зелени укропа – 50 г, листьев сельдерея и петрушки – 4 г, стручкового красного горького перца – 0,2 г, лаврового листа – 1 шт., чеснока – 4 г, сахара – 50 г, соли – 50 г, уксусной кислоты 80%-ной концентрации – 15 г или 5%-ного столового уксуса – 225 г.*

Для маринования можно использовать томаты любой степени зрелости, округлой или сливовидной формы, любого цвета. Томаты диаметром до 65–70 мм маринуют целыми, а крупные – половинками. Свежие без повреждений томаты сортируют по степени зрелости, удаляют плодоножки, тщательно моют холодной водой и укладывают в подготовленные банки.

Одновременно готовят маринад. На одну банку вместимостью 0,5 л необходимо 215–220 г маринада.

Маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают, добавляют соль и сахар. Смесь кипятят 10–15 мин, фильтруют через 3–4 слоя марли, сливают в другую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения, а затем добавляют уксусную кислоту.

На дно подготовленных чистых банок укладывают зелень и пряности, а затем – томаты. Наполненные банки заливают горячим (температура 80 ˚С) маринадом, накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 5 мин, 1 л – 8 мин, 3 л – 15 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном месте (для предохранения томатов от размягчения), но не на сквозняке.

Помидоры «Ароматные» без стерилизации

На 3-литровую банку: 2–3 зубчика чеснока, 3–4 горошины черного перца, разрезанный пополам стручок сладкого перца, листья смородины.

Плотно укладывают на специи помидоры, затем кладут 1 столовую ложку соли, 2 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку лимонной кислоты (без верха). Заливают кипящей водой, оставляют на 20–30 минут. Выливают рассол в кастрюлю, доводят до кипения и вновь заливают в банку.

Закатывают, переворачивают вниз горлышком и укутывают. Без стерилизации.

Томаты «Ассорти» маринованные

• На 1 кг подготовленных овощей необходимо: листьев хрена – 2 г, укропа – 50 г, листьв сельдерея и петрушки (пополам) – 4 г, стручкового красного горького перца – 0,2 г, лаврового листа – 1 шт., чеснока – 4 г.

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: ломаной корицы – 1 кусочек, гвоздики – 3–4 шт., душистого перца – 3–4 горошины, черного горького перца – 2–3 горошины, лаврового листа – 1 шт.

Для такого вида консервов рекомендуется брать овощи в следующем соотношении: мелкоплодные томаты – 67–70 %, мелкоплодные огурцы (корнишоны) – 30–35 %. Томаты, огурцы и зелень подготавливают так же, как при мариновании в других случаях.

На дно подготовленных банок укладывают мелко нарезанную зелень и пряности, затем – огурцы, а на них – томаты. Наполненные банки заливают горячим маринадом, который готовят следующим образом.

В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают ее, добавляют соль и сахар. Смесь кипятят 10–15 мин, фильтруют через 3–4 слоя марли, вновь доводят до кипения и вливают в нее необходимое количество уксусной кислоты.

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо приготовить 2,2 л маринадной заливки. Для этого необходимо 2 л воды, 100 г сахара, 105 г соли, 30 г уксусной кислоты 80%-ной концентрации.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 5 мин, 1 л – 8 мин, 3 л – 15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном помещении, но не на сквозняке.

Помидоры «Для гурмана»

Небольшие бурые молочной спелости помидоры накладывают в подготовленные чистые банки, кладут зелень укропа, половину стручка горького красного перца, заливают кипятком. Оставляют на 20 мин. Сливают воду в кастрюлю (через марлю или проколотую в нескольких местах капроновую крышку, чтобы специи остались в банке), кладут в воду сахар и соль. В банку кладут 3–4 зубчика чеснока и вливают уксус. Рассол доводят до кипения, заливают в банку, закатывают и укутывают потеплее на 1 сутки.

На 1 л воды: 50 г соли, 40 г сахара, 40 г уксуса.

Зеленые помидоры

Помидоры моют, складывают в банки и заливают на 10 минут кипятком.

Готовят маринад. На 3 л воды: 200 г сахара, 200 г уксуса, 100 г сахара.

Приправа: перемалывают в мясорубке морковь, сладкий перец, чеснок, горький перец.

Сливают кипяток из банок, кладут в них по одной столовой ложке молотой приправы, заливают маринадом и закатывают. Стерилизовать не нужно.

АРБУЗЫ

Консервированные арбузы

Первый способ

Арбуз ополаскивают водой, затем режут пластами так, чтобы каждый из них вошел в банку. Банки предварительно ошпаривают над кипящим чайником 5–7 мин.

Варят отдельно сироп: на 1 л воды кладут 11/2 столовой ложки соли и 6 столовых ложек сахара. Горячим сиропом заливают банки с арбузами, добавляют туда 1 чайную ложку уксусной эссенции.

Банки стерилизуют минут 20–25, после чего закатывают крышками и ставят их вверх дном.

Подобным образом можно заготавливать на зиму и дыни.

Второй способ

Арбузы моют, нарезают дольками и укладывают в банки. Заливают рассолом, стерилизуют 10–15 мин и закатывают.

На 10 л воды – 300 г соли, 500 г сахара, 100 г уксусной эссенции (можно 1 чайную ложку лимонной кислоты на 1 трехлитровую банку). Выход – 8 трехлитровых банок.

САЛАТЫ И ГРИБЫ

Салат «Нежинский»

Первый способ. В состав салата входят: огурцы, лук, укроп, соль, сахар, уксус столовый 5%-ный, перец горький и душистый, лавровый лист. Составные части закладывают в сыром виде.

1200 г отсортированных по качеству и размерам свежих огурцов отмывают от земли, отрезают плодоножки, мелкие огурцы режут на кружочки толщиной до 3 мм, а более крупные – пополам по длине, затем – на пластинки толщиной до 3 мм.

750 г лука очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде, разрезают на половинки и нарезают на пластинки толщиной до 3 мм.

20 г молодого укропа моют, дают стечь воде, очищают от грубых веточек и режут на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленные банки вместимостью 0,5 л укладывают по 2–3 зерна горького и душистого перца, затем равномерными порциями – нарезанные огурцы, лук, укроп, добавляют 3/4 чайной ложки соли, половину чайной ложки сахара, две столовые ложки 5%-ного столового уксуса, половину лаврового листа и добавляют необходимое количество кипящей воды.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками и выдерживают в течение 20 мин. Затем устанавливают их в кастрюлю с подогретой до 40°С водой, накрывают ее крышкой, ставят на огонь и при слабом кипении воды стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин, вместимостью 1 л – 12 мин.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Выход – четыре банки вместимостью 0,5 л.

Перед подачей на стол салат заправляют подсолнечным маслом. Сезон приготовления: июль– август.

Второй способ. Составные части закладывают в сыром виде.

120 г подсолнечного масла прокаливают (нагревают до 120–130 °С) и охлаждают. 1200 г отсортированных по качеству и размерам свежих огурцов отмывают от земли, отрезают плодоножки, мелкие огурцы режут на кружочки толщиной до 3 мм, а более крупные – пополам по длине, затем – на пластинки толщиной до 3 мм. 750 г лука очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде, разрезают на половинки и нарезают на пластинки толщиной до 3 мм.

20 г молодого укропа моют, дают стечь воде, очищают от грубых веточек и режут на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленную банку вместимостью 0,5 л наливают прокаленное и охлажденное подсолнечное масло в количестве 30 г, добавляют по 3 зерна горького и душистого перца, укладывают небольшими равномерными порциями нарезанные огурцы, лук, укроп, добавляют 3/4 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сахара, две столовые ложки 5%-ного столового уксуса, сверху укладывают половину лаврового листа и доливают необходимое количество кипяченой воды.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка. Накрыв крышками, их выдерживают в течение 20 мин, затем укладывают в кастрюлю с подогретой до 35 ˚С водой, накрывают ее крышкой, доводят воду до кипения и при слабом кипении стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л – 12 мин, вместимостью 1 л – 15 мин.

Во избежание потерь масла из банки в процессе стерилизации рекомендуется через каждые 3 мин прижимать содержимое чистой ложкой для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Салат «Донской»

Бурые помидоры (можно зеленые) режут, как на салат; болгарский перец режут полосками, лук – кольцами или полукольцами (если очень крупный). Овощей должно быть в следующем соотношении 3:2:1, то есть больше всего должно быть томатов, меньше – лука. Овощи складывают в большую емкость, солят, перемешивают и оставляют на 30 мин. Затем слегка отжимают, добавляют уксус (по вкусу).

На пол-литровую банку – 3 столовые ложки прогретого и охлажденного растительного масла, 3–4 горошины душистого перца, накладывают салат (по «плечики» банки). Прикрывают крышками и стерилизуют 40–50 мин. После окончания стерилизации докладывают из одной банки салат в остальные, закатывают, переворачивают и охлаждают.

Салат «Зимний»

• 2 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг белокочанной капусты, 2 кг томатов (можно буроватых), 0,5 л растительного масла, 2 столовые ложки соли, 100 г сахара, 100 г уксуса.

Овощи режут произвольно (морковь лучше всего натереть на крупной терке), добавляют соль, сахар и уксус, складывают в эмалированную посуду и ставят на огонь. Кипятят 20 мин, не мешая. Затем перемешивают и варят еще 10 мин. Отставляют с огня, раскладывают в банки, закатывают, переворачивают и охлаждают.

Аджика

Первый способ

• 5 кг томатов (красных), 0,5 кг чеснока, 250 г горького молотого перца, 0,5 кг сладкого болгарского перца, 1 кг моркови, 0,5 кг кисло-сладких ягод (например, крыжовник), 700 г растительного масла, соль – по вкусу.

Овощи и ягоды крутят через мясорубку, добавляют масло и соль, варят 2 часа на медленном огне, герметически укупоривают.

Второй способ

Эту аджику хранят в холодильнике, использовать ее рекомендуется в течение ближайшего времени после приготовления. Рецепт ее очень простой, но вкус – отменный.

На 10 кг свежих красных томатов берут приблизительно 10–20 головок чеснока и по вкусу – молотый горький перец. Прокручивают томаты и чеснок через мясорубку, добавляют перец. Банку с аджикой закрывают полиэтиленовой крышкой и ставят в холодильник.

Грибы натуральные

• *Соотношение при закладке в банку вместимостью 0,5 л следующее: грибов 370 г и заливки 130 г.*

Наилучшими грибами для консервирования в натуральном виде являются белые грибы, шампиньоны, рыжики. Пригодны для консервирования также опенки осенние, подберезовики, подосиновики.

Отбирают грибы молодые с диаметром шляпки не более 4–5 см. Из натуральных консервированных грибов в домашних условиях впоследствии можно приготовить грибной суп, салат, обжаренные грибы.

Подготовленные грибы моют и проваривают в солевом растворе (30–40 г соли на 1 л воды) в течение 5–10 мин. Во избежание потемнения грибов в солевой раствор при варке добавляют 2–3 г лимонной кислоты на 1 л воды. После окончания варки посуду с грибами снимают с огня и сразу же погружают в холодную воду для охлаждения, чтобы они не развваривались.

Охлажденные грибы укладывают в подготовленные банки вместимостью 0,5 л и заливают заранее приготовленным рассолом, содержащим 30 г соли и 2 г лимонной кислоты в 1 л воды.

При консервировании белых грибов и шампиньонов вместо воды используют профильтрованный отвар, в котором проварились грибы. Температура заливки должна быть не ниже 70 °С.

Наполненные банки закатывают, надевают скобы и стерилизуют при 105 °С в течение 90 мин (с момента закипания рассола).

Грибы жареные в сухарях

• *На 1 кг подготовленных грибов следует брать: масла подсолнечного или сливочного – 350 г, яиц – 2 шт., сухарей – 100 г, соли – 20 г (неполная столовая ложка).*

Подготовленные крупные грибы режут на дольки, а мелкие обрабатывают в целом виде. Грибы подсаливают и тушат в собственном соку на сковороде или в казанчике в течение 30–50 мин, пока не испарится большая часть сока. Затем их снимают с огня, добавляют подсолнечное или сливочное масло, соль, сухари, взбитые яйца; смесь перемешивают, снова ставят на огонь и обжаривают в масле еще 10–20 мин.

В горячем виде обжаренные грибы ложкой плотно укладывают в подготовленные стеклянные банки, накрывают ошпаренными крышками, закатывают, надевают скобы.

Банки емкостью 0,5 л стерилизуют в течение 90 мин (с момента закипания рассола).

Грибы в томатном соусе

• *Для приготовления 1 кг такой смеси требуется 600 г тушеных грибов и 400 г томатной заливки.*

Необходимые продукты: грибы свежие, томаты свежие, томатная паста или пюре, лук репчатый, соль, сахар, перец горький и душистый, лавровый лист.

Грибы перебирают, тщательно очищая, и моют в холодной проточной воде. Крупные грибы режут дольками, молодые мелкие грибы консервируют целыми. Подготовленные грибы проваривают в течение 5–8 мин в воде, затем воду сливают и тушат грибы в собственном соку либо в подсолнечном масле. Масло добавляют из расчета 250 г на 1 кг подготовленных грибов. В томатное пюре на каждый килограмм добавляют 40 г соли, 20 г сахара, 2–3 лавровых листа, по 2–3 шт. черного и душистого перца и столько же гвоздики.

Для приготовления пюре можно также использовать 30%-ную томатную пасту, предварительно разбавив ее водой наполовину. В доведенную до кипения томатную заливку кладут тушеные грибы, кипятят все вместе 5–10 мин, после чего расфасовывают в банки.

Уложенную в банки вместимостью 0,5 л смесь закатывают, надевают скобы и стерилизуют в течение 90 мин (с момента закипания рассола).

Грибы тушеные

• *На 1 кг подготовленных грибов нужно взять: масла подсолнечного или сливочного – 350 г, лука 100 г, перца горького и душистого – по 10 шт., лаврового листа – 3 шт., соли поваренной – 15 г (1/2 столовой ложки).*

Тушить рекомендуется белые грибы, подберезовики, подосиновики, опенки, маслята, шампиньоны. Ножки белых грибов также пригодны для тушения. Хорошо перебранные, очищенные и тщательно вымытые крупные грибы режут дольками, мелкие тушат в целом виде.

Подготовленные грибы проваривают в воде (на 1 л воды добавляют 20 г соли и для сохранения цвета белых грибов – 3 г лимонной кислоты) в течение 4–5 мин, после чего воду сливают и добавляют подсолнечное или сливочное масло, лук репчатый, мелко нашинкованный, соль, перец горький и душистый, лавровый лист и тушат 40–50 мин на слабом огне.

В горячем виде смесь тушеных грибов со специями укладывают в подготовленные банки, накрывают ошпаренными крышками, закатывают, надевают скобы и стерилизуют при температуре 105 ˚С в течение 120 мин с последующей повторной стерилизацией через 2 дня в течение 40 мин при 105 ˚С.

КОМПОТЫ

Подготовка плодов

Прежде чем приступить к консервированию, плоды тщательно моют холодной водой.

Затем, в зависимости от вида фруктов, удаляют черешки, косточки или сердцевину, очищают плоды от кожицы, снимают пушок с айвы и персиков.

После очистки крупные плоды нарезают на гладкие, одинаковой формы и величины кусочки, некоторые – разрезают пополам.

Нарезанные плоды тотчас же укладывают в банки и заливают сиропом. Если они не могут быть сразу переработаны, их выдерживают в 2%-ном растворе поваренной соли или в 1%-ном растворе лимонной кислоты. Этим предотвращают побурение фруктов под действием окислительных ферментов.

В некоторых случаях фрукты перед стерилизацией бланшируют. Плоды, прежде всего яблоки, груши, айва, станут мягкими, легче пропитаются сиропом, плотнее укладываются в таре, при стерилизации не сморщиваются и не всплывают в сиропе. У компота из плодов с выраженным восковым налетом бланширование предотвращает появление воска на поверхности сиропа. Кроме того, бланширование уничтожает ферменты, отрицательно влияющие на качество плодов во время стерилизации, хотя и ведет к значительному выщелачиванию растворимых веществ из плодов.

В горячую воду фрукты погружают в дуршлаге. Чтобы мгновенно не снизилась температура воды, уменьшив тем самым эффект бланширования, объем воды должен в 3 раза превышать объем погружаемых плодов.

Бланшированные фрукты сразу охлаждают, погрузив их в холодную воду.

Для бланшировки можно использовать и легкий сироп. Он оказывает благоприятное действие на качество фруктов, ограничивает выщелачивание растворимых веществ. Обработанные плоды охлаждают не в воде, а на воздухе.

В тару укладывают как можно больше сырья, тогда плоды после стерилизации не всплывают и не скапливаются в верхней части банки. Наполняя банки черешнями, вишнями, сливами, виноградом, их неоднократно встряхивают. Абрикосы, персики, яблоки, груши, айву уплотняют деревянной лопаткой, обратной стороной ложки или вилки.

У верхнего края горла банки оставляют 2 сантиметра, чтобы плоды были полностью покрыты сиропом и не потемнели.

Компот из клубники

Первый способ. Подготовленные ягоды клубники помещают в эмалированный таз и заливают сахарным сиропом 65%-ной концентрации (860 г сахара и 460 г воды на 1 л сиропа). На 1 кг ягод требуется 600 г сиропа.

В эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар. Смесь сахара с водой доводят до кипения (до полного растворения сахара) при помешивании и фильтруют через 3–4 слоя марли.

Профильтрованный сироп нагревают до 50–60 ˚С, заливают им ягоды и выдерживают в течение 3–4 ч. За время выдержки часть сиропа впитывается в ягоды, а часть сока из ягод переходит в сироп, в результате чего ягоды уменьшаются в объеме, уплотняются, меньше разваривaются. После выдержки ягоды извлекают из сиропа и плотно укладывают в подготовленные банки. Наполненные банки заливают горячим (температура 60–70 ˚С) сиропом, в котором выдерживались ягоды, предварительно уваренным в течение 10–15 мин при температуре кипения сиропа 104–105 ˚С.

В банку вместимостью 0,5 л помещается 340 г ягод и 200 г сахарного сиропа. Наполненные банки накрывают лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для пастеризации. Пастеризуют при 85 ˚С банки вместимостью 0,5 л – 12 мин, вместимостью 1 л – 15 мин.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и быстро охлаждают, но не на сквозняке.

Второй способ. На дно сухих стерилизованных банок вместимостью 0,5 л насыпают по 40–50 г сахара, укладывают слой подготовленных ягод, засыпают его сахаром и так чередуют слои ягод и сахара, наполняя банки. Сверху насыпают сахар горкой высотой 1 см. На одну банку расходуется 120–160 г сахара.

Наполненные банки накрывают марлей и выдерживают 2–4 ч. За это время клубника выделяет сок, сахар частично растворяется в нем, содержимое банки самоуплотняется и оседает. Как только клубника и сахар осядут вровень с верхом горлышка, банки устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры около 40˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 35 мин. Во время обработки кастрюлю накрывают крышкой. Кипение воды не должно быть бурным, а уровень воды в стерилизаторе должен быть на 3 см ниже горлышка банки.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают на воздухе, но не на сквозняке.

Качество компота можно улучшить, если его не стерилизовать, а пастеризовать при температуре 90 °С в течение 65 мин.

Компот из малины

Первый способ. Подготовленные ягоды малины помещают в эмалированный таз, заливают профильтрованным сахарным сиропом 55%-ной концентрации (на 1 кг ягод 550 г сахара и 450 г воды), нагретым до температуры 50–60 °С, и выдерживают 3–4 ч. После выдержки ягоды извлекают из сиропа, плотно укладывают в чистые простерилизованные банки и заливают горячим сахарным сиропом, нагретым до температуры не ниже 93–95 °С.

Для заливки используют сахарный сироп, в котором предварительно выдерживались ягоды.

Заполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 85–90 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Второй способ. Подготовленные ягоды укладывают в банки, послойно пересыпая сахаром из расчета 120–140 г на одну банку вместимостью 0,5 л. Сверху насыпают сахар горкой высотой 1 см, накрывают марлей и выдерживают в течение 4–5 ч. За это время малина выделяет сок, сахар частично растворяется в нем, содержимое банки самоуплотняется и оседает.

Как только малина и сахар осядут вровень с верхом горлышка банки, ее накрывают прокипяченной крышкой, устанавливают в емкость с водой, нагретой до температуры 40 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин.

В период обработки емкость накрывают крышкой, кипение воды не должно быть бурным, уровень должен быть на 3 см ниже горлышка банки.

После стерилизации банки герметически укупоривают и охлаждают на воздухе.

Компот из смородины

Подготовленные ягоды плотно укладывают в чистые банки и заливают сахарным сиропом 60%-ной концентрации (на 1 кг ягод 400 г воды и 600 г сахара). Температура сиропа должна быть не ниже 90 °С.

После заливки сиропом банки накрывают крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 75–80 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 90 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин, 1 л – 25 мин, 2 л – 35 мин и 3 л – 45 мин. В банку вместимостью 0,5 л входит около 325 г ягод и 215 г сиропа.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из крыжовника

Первый способ. Подготовленные ягоды крыжовника слегка накалывают в нескольких местах, помещают в эмалированный таз или кастрюлю и заливают горячим (80–85 °С) сиропом 60%-ной концентрации (на 1 кг крыжовника 600 г сахара, 400 г воды). Залитые сиропом ягоды ставят на огонь и кипятят 5 мин. После этого ягоды осторожно откидывают на дуршлаг, а если они были в кастрюле, последнюю накрывают крышкой, оставляя небольшую щель, и сливают сироп, придерживая ягоды крышкой.

Крыжовник плотно укладывают в подготовленные банки и заливают горячим сиропом. Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 °С. Время стерилизации для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, ставят вниз горлышками и охлаждают.

Второй способ. Подготовленные ягоды помещают в дуршлаг, бланшируют в кипящей воде 3–5 мин, охлаждают в холодной воде, дают ей стечь и укладывают ягоды в банки. Заполненные банки заливают горячим сахарным сиропом (80–85 °С), накрывают крышками и помещают в емкость с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 15 мин, 1 л – 20 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из вишни

Вишни замачивают в холодной воде на 1,5–2 ч или помещают в прохладное место.

Перед консервированием плоды сортируют по размеру. Мелкие вишни для компотов не рекомендуются. Не рекомендуется смешивать плоды разных сортов и окраски.

Подготовленные вишни плотно укладывают в чистые сухие банки, часто встряхивая последние. Наполненные банки заливают горячим (80–85 °С) сахарным сиропом 60% ной концентрации (на 1 кг вишен 600 г сахара, 400 г воды), накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 70–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10–15 мин, 1 л – 20 мин, 3 л – 40–45 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Банки вместимостью 3 л можно не переворачивать.

Таким же образом можно приготовить компот из вишен без косточек.

Компот из абрикосов

Для компота следует брать немного недозревшие абрикосы, так как мягкие плоды при стерилизации разваривaются, компот получается со сморщенными плодами и мутным сиропом. Однако слишком недозревшие плоды также непригодны, так как компот из них получается безвкусным, без надлежащего аромата, а иногда с горьковатым привкусом.

Если для компота готовят половинки абрикосов, то до укладки в банки их следует держать в холодной воде, так как на воздухе они темнеют.

Если абрикосы консервируют без косточек, то для улучшения аромата в каждую банку вместимостью 0,5 л можно положить 5–8 шт. миндаля или ядер косточек абрикосов.

Подготовленные абрикосы укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим (80–85 ˚С) сахарным сиропом. Половинки абрикосов желательно укладывать в банки вниз разрезом.

Сахарный сироп для мелких плодов готовят 30%-ной концентрации (790 г воды и 340 г сахара для 1 л сиропа), для плодов средних размеров – 40% ной (700 г воды и 470 г сахара), для половинок абрикосов – 50%-ной (610 г воды и 610 г сахара). При заливке все плоды должны быть покрыты сиропом, так как при стерилизации не покрытые сиропом плоды сильно темнеют.

Расход сахарного сиропа на одну литровую банку для мелких плодов – 380 г, для средних – 395, для половинок – 280 г.

Наполненные банки накрывают крышками (можно белыми), устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 ˚С, для пастеризации или стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин, 1 л – 12–15 мин, 3 л – 30–35 мин. Время пастеризации при 95 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин, 3 л – 40 мин.

После стерилизации или пастеризации банки герметически укупоривают, устанавливают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают во избежание размягчения плодов.

Компот из персиков

Компоты из персиков готовят, используя как целые плоды с косточкой (диаметром до 40 мм), так и половинки. Кожица на персиках очень груба и придает компоту горьковатый привкус, поэтому ее рекомендуется снимать. Чтобы кожица легче снималась, плоды помещают в дуршлаг, опускают на 40–60 с в кипящую воду, а затем – в холодную. При этом кожица лопается и легко отделяется от мякоти. Крупные персики разрезают на половинки.

Целые, очищенные от кожицы персики или половинки укладывают в чистые сухие банки (половинки – срезом вниз), заливают горячим сахарным сиропом (температура 80–85 °С), приготовленным из расчета 700 г воды и 470 г сахара на 1 кг плодов. Наполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 65–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации компота из половинок при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10–12 мин, 1 л – 15–20 мин, 3 л – 35–40 мин.

Если компот приготовлен из целых персиков с косточками, то банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 15–20 мин, 1 л – 20–25 мин, 3 л – 40–45 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из слив

Отобранные по степени зрелости и размерам сливы после бланширования в течение 3–5 мин укладывают в банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 60–70 ˚С). Сироп готовят из расчета на 1 кг подготовленных слив. Для сорта Венгерка на 790 г воды берут 340 г сахара, для сорта Ренклод на 700 г воды – 470 г сахара, для сорта Мирабель и других сортов на 660 г воды – 540 г сахара. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 12–15 мин, 1 л– 15–20 мин, 3 л – 30–33 мин. Дозревшие сливы можно пастеризовать при температуре 85 ˚С. Время пастеризации для банок вместимостью 0,5 л – 15–20 мин, 1 л – 25 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают. Для банки вместимостью 0,5 л необходимо 185 г сиропа, 1 л – 345 г.

Компот из яблок

Компот готовят из целых яблок, половинок и долек. В банку следует укладывать плоды, одинаковые по размеру, цвету и степени зрелости. Яблоки с тонкой кожицей можно не очищать. Если компот готовят из долек, то их бланшируют в воде, нагретой до температуры 85–90 ˚С, не более 10 мин и охлаждают в холодной воде. Чтобы нарезанные яблоки не темнели на воздухе, их следует держать в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или в 2%-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды), но не более 30–40 мин, так как много питательных веществ переходит в раствор.

Пробланшированные яблоки плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 80–85 ˚С) 35%-ной концентрации (на 1 л сиропа 750 г воды и 400 г сахара). Для банки вместимостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа.

Заполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70–75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10–15 мин, 1 л – 15–20 мин, 3 л – 40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Компот из кизила

Для компота подбирают целые спелые (но не переспелые) плоды, тщательно моют их холодной водой, удаляют плодоножки. Промытые плоды плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом 65%-ной концентрации (на 1 кг кизила 350 г воды и 650 г сахара).

Чтобы плоды не лопались, температура сиропа должна быть не выше 60 °С. После наполнения банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 5 мин, 1 л – 10 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают их вверх дном и охлаждают при комнатной температуре.

Компот из груш

Груши моют, удаляют плодоножки. Плоды с плотной кожицей очищают. Подготовленные груши режут на половинки или четвертинки, удаляют из них сердцевину и бланшируют в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г на 1 л воды), нагретом до температуры не выше 85 °С, в течение 15 мин. Чтобы нарезанные груши до бланширования не потемнели, их следует держать в 0,1%-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты. После бланширования дольки помещают в холодную воду, а затем укладывают в банки срезанной частью вниз.

Наполненные грушами банки заливают горячим (температура 80–85 °С) сахарным сиропом 35%-ной концентрации (650 г воды и 350 г сахара на 1 л сиропа).

Для приготовления сиропа смесь воды с сахаром кипятят 10–15 мин, фильтруют через 3–4 слоя марли и вновь доводят до кипения.

Залитые сиропом банки помещают в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации или пастеризации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин, время пастеризации при 85 °С – соответственно 15 мин и 20 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают при комнатной температуре, но не на сквозняке.

Компот из айвы

Айву моют, удаляют пух, режут дольками, вырезая сердцевину. Дольки бланшируют в нагретой до 80–85 °С воде в течение 15 мин.

Подготовленные плоды укладывают в сухие чистые банки и сразу заливают горячим (температура 80–85 °С) сахарным сиропом 40%-ной концентрации (на 1 л сиропа 600 г воды и 400 г сахара). Сироп должен быть чистым и прозрачным. На банку вместимостью 1 л необходимо 300 г сиропа. Заполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15–20 мин, 1 л – 20–25 мин, 3 л – 30–40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из винограда

Для компотов следует отбирать крупные плоды с плотной мякотью. Отсортированный виноград осторожно обрывают с гребней, моют, дают воде стечь и по возможности плотно укладывают в чистые сухие банки.

Наполненные банки заливают сахарным сиропом 30%-ной концентрации (на 1 л сиропа 700 г воды и 300 г сахара), нагретым до температуры 40 °С с тем, чтобы ягоды не лопались. Для банки вместимостью 0,5 л необходимо 140–150 г сахарного сиропа.

Банки накрывают прокипяченными крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 40 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10–12 мин, 1 л – 15 мин, 3 л – 30–40 мин. В процессе обработки не допускают бурного кипения.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Компот из шелковицы

Компот можно готовить как из белых, так и из темных плодов или из их смеси, укладывая плоды разного цвета послойно, что придает компоту привлекательный вид. Для компотов подбирают крупные целые плоды, сортируют по степени зрелости, отбирают перезрелые и помятые, а затем моют в холодной воде и дают ей стечь.

Подготовленные плоды укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим (температура 50˚С) сахарным сиропом 25%-ной концентрации (на 1 л сиропа 830 г воды и 280 г сахара). На одну банку емкостью 0,5 л расходуется 220 г сахарного сиропа.

Банки вместимостью 0,5 л наполняют на 1,5 см, а вместимостью 1 л – на 2 см ниже верха горлышка. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 12–15 мин, 1 л – 15–20 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из рябины

Спелую рябину снимают с гребней, промывают холодной водой, помещают в дуршлаг, дают стечь воде и бланшируют ягоды, погружая дуршлаг в кипящую воду на 4–5 мин (для обыкновенной рябины) или на 10 мин (для черноплодной), затем быстро охлаждают холодной водой. Пробланшированные ягоды помещают в эмалированный таз или кастрюлю, заливают горячим сахарным сиропом 40%-ной концентрации (470 г сахара и 700 г воды на 1 кг подготовленной рябины) и выдерживают 18–20 ч. Затем ягоды вынимают из сиропа, плотно укладывают в банки, заливают этим же сиропом, накрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 °С (банки вместимостью 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин). После обработки банки герметически укупоривают крышками, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Черноплодная рябина с сахаром

Ягоды отделяют от гребней и плодоножек, моют холодной водой и бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. Затем пропускают их через мясорубку сначала с крупной решеткой, а затем – с мелкой. В измельченную массу добавляют сахар (1 кг на 1 кг измельченных ягод) и тщательно перемешивают. Смесь ставят на слабый огонь и уваривают при постоянном помешивании 3–5 мин до полного растворения сахара. Горячую массу фасуют в сухие подогретые банки, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15–18 мин, 1 л – 20–25 мин. После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Компот из черники

Ягоды очищают от примесей, сортируют по степени зрелости, удаляют мятые и поврежденные, моют, дают воде стечь, плотно укладывают чернику в чистые сухие банки до самого верха и заливают сахарным сиропом.

Сироп готовят из расчета на 400 г воды 600 г сахара. На одну банку вместимостью 0,5 л расходуется 215–220 г сиропа. Когда сахар полностью растворится, сироп фильтруют через 2–3 слоя марли, а затем снова нагревают до кипения и заливают наполненные ягодами банки при температуре сиропа не ниже 90 ˚С.

Банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 75–80 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 9–10 мин, 1 л – 10–12 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают на воздухе.

Компот клубнично-черешневый

• *Для приготовления компота берут 50 % клубники и 50 % черешни. На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: 2 кг клубники, 2 кг черешни и 640 г сахара.*

Подготовленные ягоды вперемешку укладывают в чистые сухие банки и заливают сахарным сиропом 35% ной концентрации (400 г сахара на 750 г воды на 1 л сиропа), температура которого не должна превышать 50–60 ˚С.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 40 ˚С, для стерилизации или пастеризации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин, а время пастеризации при 85 ˚С соответственно 15 мин и 20 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот вишнево-черешневый

• *Для такого компота рекомендуется брать 50 % вишен и 50 % черешен. На 10 банок компота вместимостью 0,5 л необходимо: 1,3 кг вишен, 1,3 кг черешен и 400 г сахара.*

Подготовленные плоды вперемешку плотно укладывают в банки и заливают сахарным сиропом 25%-ной концентрации (280 г сахара и 830 г воды на 1 л сиропа), температура которого должна быть 80–85 ˚С. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, помещают в емкость с горячей водой и стерилизуют при температуре 100 ˚С (банки емкостью 0,5 л – 10–15 мин, 1 л – 20 мин). После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот вишнево-абрикосовый

• *На 10 банок компота по 0,5 л каждая расходуется 1,6 кг вишен, 1,6 кг абрикосов, 450 г сахара.*

Подготовленные плоды вперемешку укладывают в чистые банки и заливают сахарным сиропом 30% ной концентрации (340 г сахара и 790 г воды), температура которого должна быть 80–85 °С. На одну банку вместимостью 0,5 л расходуется около 170 г сиропа.

Наполненные банки накрывают лакированными прокипяченными крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–65 °С, для стерилизации или пастеризации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин, время пастеризации при 85 °С соответственно 20 мин и 25 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками, накрывают плотной тканью и охлаждают.

Компот яблочно-вишневый

• *Для приготовления 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: яблок 2,5 кг, вишен 1,3 кг, сахара 450 г.*

Яблоки моют, дают воде стечь и нарезают на четвертинки, удаляя сердцевину. Вишни моют холодной водой и дают ей стечь. Подготовленные яблоки и вишни вперемешку укладывают в чистые банки и заливают горячим (температура 80–85 °С) профильтрованным сахарным сиропом 30%-ной концентрации (790 г воды и 340 г сахара на 1 л сиропа). На 1 банку вместимостью 0,5 л необходимо 170–180 г сиропа.

Сахарный сироп готовят следующим образом: в эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар, кипятят смесь 10–15 мин и фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 65–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают при комнатной температуре.

Компот яблочно-черносмородиновый

• *На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: яблок 2,8 кг, смородины 1,1 кг и сахара 700 г.*

Яблоки и смородину моют, яблоки разрезают на четвертинки. Подготовленные яблоки и смородину вперемешку плотно укладывают в банки и заливают горячим (температура 80–85 °С) сахарным сиропом 40%-ной концентрации (700 г воды и 470 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 170–180 г сиропа. Сахар с водой кипятят до полного его растворения и фильтруют через 3–4 слоя марли, а затем вновь доводят до кипения.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и стерилизуют или пастеризуют так же, как в предыдущем случае, после чего укупоривают, переворачивают и охлаждают.

Вишня в собственном соку с сахаром

Отсортированные вишни моют и удаляют плодоножки. Из 30 % подготовленных вишен вынимают косточки, измельчают ягоды без косточек на мясорубке с решеткой, диаметр отверстий в которой 5–7 мм, затем отжимают сок, добавляют в него сахар (300 г на 1 л сока) и смесь нагревают до 90–95 °С. Можно также использовать вишневый сок, приготовленный любым способом.

Оставшиеся целые вишни укладывают в сухие чистые банки и заливают кипящим соком. Банки накрывают крышками, помещают в емкость с горячей водой и стерилизуют при 100 °С. Время стерилизации для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин, 1 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Черника натуральная

Ягоды подготавливают так же, как для компота, укладывают в чистые сухие банки, слегка утрамбовывая деревянной лопаточкой. Наполняют банки доверху, заливают прокипяченной водой (температура 50–60 °С), накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 45–50 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 9–10 мин, 1 л – 10–12 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Айва натуральная

Плоды сортируют по степени зрелости, хорошо моют, разрезают на дольки длиной 15–20 мм, удаляют семенное гнездо и бланшируют в горячей воде (температура 85 °С) в течение 12–15 мин, затем охлаждают в холодной воде, дают ей стечь и укладывают айву в чистые сухие банки. Наполненные банки заливают кипящей водой, накрывают крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин, 1 л – 12 мин, 3 л – 25 мин. После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Груши натуральные

Выбирают немного недозревшие груши с плотной тканью. Их моют, снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плодов, режут на дольки и удаляют сердцевину. Чтобы нарезанные груши не потемнели, их хранят в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Дольки помещают в дуршлаг, бланшируют в кипящей воде не более 10 мин, охлаждают в холодной воде, укладывают в чистые сухие банки, заливают кипящей водой, добавляют лимонную кислоту (на банку 0,5 л – 0,5 г, 1 л – 1 г), накрывают банки крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15–20 мин, 1 л – 20–25 мин, 3 л – 35 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Яблоки натуральные

Яблоки сортируют по степени зрелости, моют, дают воде стечь, ножом из нержавеющей стали очищают кожицу, разрезают на дольки, удаляя плодоножки и семенные гнезда. Во избежание потемнения нарезанных яблок их следует хранить в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или 2%-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды).

Нарезанные дольки промывают холодной водой и бланшируют 3–5 мин в горячей воде при температуре 85–90 ˚С, сразу охлаждают в холодной воде.

Пробланшированные дольки яблок укладывают в сухие чистые банки, заливают горячей водой (температура 80 ˚С), накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 60–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин, 3 л – 25 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Абрикосы натуральные

Отбирают свежие, плотные плоды с неяркой оранжевой окраской, одинаковые по величине. Отсортированные абрикосы моют, удаляют поврежденные, сморщенные плоды и очищают от плодоножек. Натуральные абрикосы можно готовить целыми с косточкой, но для экономии тары их разрезают на половинки по бороздке и удаляют косточки. Половинки плотно укладывают в чистые сухие банки, немедленно заливают кипящей водой, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин, 3 л – 25 мин. Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой. После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Натуральные абрикосы являются полуфабрикатом, который можно использовать для приготовления компота, киселя, соуса, начинки для пирогов, варки варенья и джема.